

Ostrá česnečka s tvarůžky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Anglická slanina na kostičky 150 g
- Cibule nakrájené na plátky 3 ks
- Vývar z uzených žeber 1.5 l
- Větší brambory na kostičky 3 ks
- Kmín 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Česnek 4 stroužek
- Majoránka 1 špetka
- Vejce 2 ks
- Olomoucké tvarůžky 300 g
- Opečené krutóny 2 hrst
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

V hrnci vypečte nakrájenou slaninu, přidejte cibuli a osmažte. Zalijte vývarem, přidejte brambory, kmín, osolte a vařte doměkka. Dochutěte pepřem, rozdrobeným česnekem a majoránkou. Přidejte rozkvedlané vejce a polévku zalijte tvarůžky v talíři. Posypte opečenými krutóny.